

**JADŁOSPIS - MARZEC 2024**

<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<p><b>04.03.2024</b> Tosty (1a) z serem żółtym i szynka Masło(7) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Ser żółty ( 7 ) Kecup Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kawa Inka (1) Mleko(7)</p> <p><b>Zupa</b> Jarzynowa ( 1a, 7, 9 )</p> <p><b>II danie</b> Chili con carne ( 1a ) Ryż paraboliczny</p> <p>Patera warzyw ( marchew, ogórek kiszony, kalarepka ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Deser</b> Jabłko</p>	<p><b>05.03.2024</b> Płatki ryżowe Mleko(7) Żurawina suszona (12) Chleb wiejski z makiem (1a) Masło(7) Ogórek zielony Pomidor Sałata Szcypiorek Herbata zimowa owocowo-ziółowa o smaku cytrusowym</p> <p><b>Zupa</b> Rosół z makaronem ( 1a, 3, 9 )</p> <p><b>II danie</b> Pierogi ruskie z okrasą ( 1a, 3 ) Sok wielowarzywny Kompot wieloowocowy Patera owoców ( jabłko, gruszka )</p> <p><b>Deser</b> Koktajl malinowy</p>	<p><b>06.03.2024</b> Chleb z pestkami dyni(1a b) Masło(7) Połędwica drobiowa(1,9,10,11) Serek śmietankowy Almette(7) Pasta warzywna Pomidor Sałata Szcypior Ogórek świeży Herbata z cytryną</p> <p><b>Zupa</b> Fasolkowa ( 1a, 7, 9 )</p> <p><b>II danie</b> Gulasz z mięsa wieprzowego w ciemnym sosie pieczeniowym ( 1a ) Kasza gryczana Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Deser</b> Gruszka</p>	<p><b>07.03.2024</b> Chleb słonecznikowy (1a, b) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Sałata Szcypiorek Herbata z dzikiej róży z hibiskusem</p> <p><b>Zupa</b> Krupnik z kaszą ( 1c, 9 )</p> <p><b>II danie</b> Kotlet mielony ( 1a, 3, 7 ) Ziemniaki z koperkiem Surówka z buraczków Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Deser</b> Andruty ( 1a, 7 )</p>	<p><b>08.03.2024</b> Bagietka wieloziarnista (1a) Masło(7) Pasta jajeczna (3,7) Dżem truskawkowy Miód Szcypiorek Sałata Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Kakao Mleko(7)</p> <p><b>Zupa</b> Brokułowa ( 1a, 7, 9 )</p> <p><b>II danie</b> Ryba w chrupiącej panierce z płatków kukurydzianych (1a, 3, 4, 7 ) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty kiszonej Sok wieloowocowy</p> <p><b>Deser</b> Deser Zuzia ( 7 )</p>

W związku z załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. informujemy, że w produktach wykorzystywanych do przygotowania posiłków dla dzieci, znajdują się substancje mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej.

### **Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**

1. Zboża zawierające gluten, tj. m.in: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz
  - a). Pszenica
  - b). Żyto
  - c). Jęczmień
  - d). owies
  - e). Orkisz
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy: laskowe, włoskie, nerkowca; pistacje
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

W związku z powyższym w jadłospisie przy poszczególnym daniu lub produkcie zostały podane cyfry, które oznaczają jakie alergeny mogą wystąpić w przygotowywanych posiłkach.